

Федеральная служба по надзору в сфере
защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение
здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Республике Адыгея»

Заведующей муниципального
бюджетного дошкольного
учреждения «Детский сад №1
«Насып»

Емтыль Р.Р.

ул. Гагарина, 40, г. Майкоп, 385000
тел./факс (8772) 52-36-37,
E-mail: cgie_ra@mail.ru
<http://fbuz01.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 72619159, ОГРН 1050100534890,
ИНН / КПП 0105044421 / 010501001

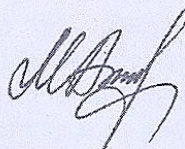
от 22.11. 2024 г. № 01-20-05 / 24-3544-2024

В соответствии с Вашим заявлением №342 от 14.11.24г. Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея» направляет экспертное заключение.

Приложение:

-экспертное заключение на 5 л. в 1 экз.

Главный врач



М.Н. Айтекова

Т.В. Бирюкова (8772) 52-87-25

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель главного
врача ФБУЗ «Центр
гигиены и
эпидемиологии в
Республике Адыгея
Руководитель органа
Инспекции

Е.С. Коваленко
М.П.

Экспертное заключение № 1539

от 22.11. 2024г.

Дата и место проведения экспертизы: 22.11.2024г., г. Майкоп, ул. Гагарина, 40

Основание проведения экспертизы: заявление №342 от 14.11.2024г.

Наименование объекта инспекции: проектная, техническая и иная документация

Наименование объекта: примерное десятидневное меню питания детей МБОУ «Детский сад №1 «Насып», осенне-зимний период, возрастная категория с 3-7 лет.

Заявитель: заведующая Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Детский сад №1 «Насып»

Юридический адрес объекта: Республика Адыгея, Теучежский район, а. Понежукай, ул. Ленина, 40А

Фактический адрес объекта: Республика Адыгея, Теучежский район, а. Понежукай, ул. Ленина, 40А

Цель проведения экспертизы: санитарно – эпидемиологическая оценка десятидневного меню питания детей на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертиза проведена: экспертом, врачом по общей гигиене Бирюковой Т.В.

Эксперт предупрежден об ответственности за дачу заведомо ложного заключения:

(подпись)

На экспертизу представлены документы:

- примерное десятидневное меню питания детей МБОУ «Детский сад №1 «Насып», осенне-зимний период, возрастная категория с 3-7 лет.
- технологические карты на заявленные в меню блюда;
- накопительная ведомость за 10 дней;

Установлено:

Представленное перспективное меню разработано в соответствии с рекомендуемым образцом, приведенным в приложении №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных изделий, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи в соответствии с режимом работы учреждения (10,5 часовое пребывание детей). Меню предусмотрен 4-х разовый режим питания: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, что соответствует приложению №9, таб.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню разработано отдельно для категории детей с 3 до 7 лет с учетом их физиологических потребностей, что соответствует п.8.1.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

Для разработки меню и технологических карт использован «Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва, Дели принт, 2011, под редакцией Могильного М.П., Тутельяна В.А.», «Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях». Москва Дели плюс 2015г.

В представленных перспективном меню указаны ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур, проведен расчет содержания витаминов и минеральных веществ по каждому блюду, за прием пищи и в целом за цикл, представлены технологические карты на заявленные блюда с информацией о количественном составе блюд, их энергетической и пищевой ценности, технологии приготовления.

В соответствии с требованиями Приложения №7, таб. 1 в меню включены 29 групп пищевой продукции в количестве 75% от их суточной потребности (предусмотрен 4-х разовый режим питания без учета ужина). Ассортимент блюд и продуктов на завтрак включает: крупяные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, фрукты свежие, макаронные изделия и напитки; второй завтрак включает фрукты, кондитерские изделия, соки и кисломолочные продукты; обед включает закуску или салаты из свежих овощей по сезону, горячее первое, второе блюдо и напиток; полдник включает творожные изделия, выпечные изделия, кисломолочные продукты и напитки, что обеспечивает разнообразие рациона. Повторяемость блюд в течение одного дня и последующие 2 дня не выявлены; в меню не включены запрещенные в питании детей продукты в соответствии с перечнем приложения №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20; предусмотрены щадящие приемы технологической обработки пищевых продуктов.

Анализ рациона питания детей возрастной категории 3-7 лет

Масса порций по отдельным блюдам, представленным в примерном меню для детей с 3-х до 7 лет соответствует требованиям таблицы №1 приложения №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд на завтрак составляют: 1-й день-400г, 2-й день-405 г, 3-й день-380г, 4-й день-405 г, 5-й день-400г, 6-й день-400г, 7-й день-405г, 8-й день-400г, 9-й день-455г, 10-й день-400г. Масса порций 2-го завтрака составляет: 1-й день-210г, 2-й день-120 г, 3-й день-100 г, 4-й день-120г, 5-й день-100 г, 6-й день-180г, 7-й день-130г, 8-й день-120г, 9-й день-100г, 10-й день-120г. В среднем за рацион, масса порций завтрака составила 405г, при норме не менее 400 г; масса порций 2-го завтрака составила 138 г при норме не менее 100г в соответствии с табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Суммарные объемы блюд на обед составляют: 1-й день-630г, 2-й день-640г, 3-й день-660г, 4-й день-655 г, 5-й день-650г, 6-й день-670г, 7-й день-660г, 8-й день-680 г, 9-й день-670 г, 10-й день-600 г. В среднем за рацион, масса порций обеда составила 651,5 г, при норме не менее 600 г в соответствии с табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Суммарные объемы блюд на полдник составили: 1-й день-280г, 2-й день-260г, 3-й день-260г, 4-й день-310г, 5-й день-360г, 6-й день-310г, 7-й день-280г, 8-й день-250г, 9-й день-310г, 10-й день-360г. В среднем за рацион, масса порций полдника составила 290 г, при норме не менее 250 г. в соответствии с табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Анализ химического состава меню (возрастная категория 3-7 лет)

Химический состав, энергоценность завтрака

День недели	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-я неделя				
понедельник	11,64	15,27	62,63	469
вторник	7,87	10,88	39,88	352,98
среда	11,22	12,05	48,69	320
четверг	12,51	18,82	51,55	438,98
пятница	10,99	15,56	43,53	355

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

2-я неделя				
понедельник	8,44	13,78	44,7	373
вторник	9,68	15,49	39,88	353,98
среда	12,26	17,13	54,24	421
четверг	10,39	14,91	37,8	328,78
пятница	6,75	15,86	60,98	426
Итого за 10 дней	101,75	149,75	483,88	3838,72
В среднем за рацион	10,2	14,9	48,39	383,87

Химический состав, энергоценность 2-го завтрака (возрастная категория 3-7 лет)

День недели	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-я неделя				
понедельник	1,77	1,41	40,68	106
вторник	3,8	3,4	4,2	70
среда	0,43	0	5,86	24,8
четверг	4,6	3,84	4,2	81,6
пятница	0,43	0	5,86	24,8
2-я неделя				
понедельник	0	0	18,8	76
вторник	0,84	0,99	41,99	182,7
среда	3,8	3,4	4,2	70
четверг	0,4	0,4	9,8	44
пятница	3,8	3,4	4,2	70
Итого за 10 дней	19,87	16,84	139,79	749,9
В среднем за рацион	2,547	2,024	11,351	73,669

Химический состав, энергоценность обеда (возрастная категория 3-7 лет)

День недели	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-я неделя				
понедельник	15,07	13,34	74,05	426,25
вторник	29,73	21,23	65,89	594,07
среда	18,17	21,22	83,42	591,54
четверг	25,74	24,33	74,84	581,7
пятница	16,02	20,73	60,93	503,05
2-я неделя				
понедельник	19,56	21,75	79,71	565,31
вторник	13,15	16,07	74,8	473,06
среда	15,77	17,46	83	576
четверг	25,25	22,87	78,22	593,9
пятница	22,65	19,56	87,98	620,4
Итого за 10 дней	199,1	198,56	762,84	5525,17
В среднем за рацион	19,9	19,86	76,284	552,517

рацион				
--------	--	--	--	--

Химический состав, энергоценность полдника(возрастная категория 3-7 лет)

День недели	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1-я неделя				
понедельник	15,76	10,8	12,3	287
вторник	8,81	4,5	28,7	287
среда	3,82	2,55	55,3	339,04
четверг	9,48	6,05	22,61	222
пятница	13,88	9,95	31,8	290,8
2-я неделя				
понедельник	13,41	12,61	61,77	420,5
вторник	15,26	11,8	16,9	288
среда	2,73	3,2	16,85	143,68
четверг	4,3	10,4	35,89	287,78
пятница	13,88	7,33	31,88	290,88
Итого за 10 дней	101,33	79,19	314	2856,68
В среднем за рацион	10,13	7,92	31,4	285,67

Распределение (в процентном отношении) потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи соответствует требованиям таблицы №3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и составляет:

- энергетическая ценность завтрака – 29,5% от фактической калорийности рациона, или 21,3% -от нормируемой суточной энергетической ценности рациона;
- энергетическая ценность второго завтрака - 5,7% от калорийности рациона или 4%- от нормируемой суточной энергетической ценности рациона;
- энергетическая ценность обеда -43,0% от калорийности рациона или 30,7% -от нормируемой суточной энергетической ценности рациона;
- энергетическая ценность полдника -22% от калорийности рациона или 15,87%- от нормируемой суточной энергетической ценности рациона.

Анализ выполнения норм потребности по пищевым веществам, энергии 3-х разового рациона питания (возрастная категория 3-7 лет)

Пищевые вещества	Потребность(75% от суточной)	Фактическое значение за цикл	Процент выполнения
Белки(г.)	40,5	42,25	104
Жиры (г.)	45	44,6	99
Углеводы (г.)	195,75	170,4	90,9
ЭЦ (Ккал)	1350	1300	96,3

Установлено, что химический состав рациона питания детей возрастной категории 3-7 лет соответствует физиологическим потребностям детей данной возрастной категории в

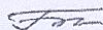
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В
РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РА.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

соответствии с табл.1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Соотношению белков: жиров:
углеводов в рационе составляет 1:1:4, что соответствует принципам здорового питания.

Заключение: При проведении экспертизы технических документов установлено: примерное
десятидневное меню питания детей МБОУ «Детский сад №1 «Насып», осенне-зимний период,
возрастная категория с 3-7 лет соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания
населения».

Врач по общей гигиене



Т.В. Бирюкова

Технический директор



З.И. Шеожев

Химический состав блюд

(«Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях», Разработано институтом питания РАМН. Москва
Издательство: Дели плюс 2015г.)

№ рецепт уры	Наименов ание блюда	Выхо д	Химический состав									
			Белки	Жир ы	Угл евод ы	ЭЦ	С	В1	В2	Mg	Ca	Fe
148	Рагу из овощей	155	2,46	11,3	13,56	166	7,79	0,07	0,07	26,1	39,5	0,87
148	Рагу из овощей	105	1,62	8,68	9,13	121	5,53	0,05	0,05	17,0	25,7	0,59
372	Соус сметанный	30г	0,42	1,49	1,76	22,23	0,38	0,21	0,29	1,58	9,19	0,06
261	Рыба тушеная с овощами	80	8,74	4,07	2,2	80	2,59	0,05	0,06	21,3	26,7	0,47
261	Рыба тушеная с овощами	60	5,74	2,89	1,54	55	1,25	0,04	0,03	17,3	16,8	0,34
308	Запеканка картофель ная с печенью	160	10,18	6,25	27,33	206	5,43	0,24	0,8	39,7	23,8	3,71
308	Запеканка картофель ная с печенью	120	7,64	3,91	20,36	147	4,08	0,18	0,61	29,7	17,5	2,79
411	Чай с сахаром	180/1 0	0,06	0,02	9,99	40	0,03	0	0	1,3	10,0	0,28
411	Чай с сахаром	150/7	0,04	0,01	6,99	28	0,02	0	0	0,9	8	1,19
412	Чай с	180/1	0,12	0,02	10,2	41	2,83	0	0	2,2	12,8	0,32

	лимоном	0/7										
412	Чай с лимоном	150/7/ 3,5	0,07	0,01	7,1	29	1,42	0	0	1,3	9,4	0,21
417	Напиток из шиповника	180	0,61	0,25	18,67	79	90,0	0,01	0,05	3,1	19,2	0,57
417	Напиток из шиповника	150	0,51	0,21	14,23	61	75	0,01	0,05	2,6	16	0,47
432	Оладьи с джемом	130	9,06	8,11	55,77	332	0,56	0,18	0,16	39,3	101,3	1,6
432	Оладьи с джемом	65	4,56	4,06	28,06	167	0,28	0,09	0,08	19,8	51	0,8